Medienmitteilung vom 17. Juni 2009

Bern, 6. Olympiade der Bergkäse – Internationales Käsefest vom 22. bis 25.10.2009

Ausschreibung der Olympiade der Bergkäse eröffnet

In den letzten Jahren haben Teilnehmer aus zehn Ländern mit über 700 Käsen an der Olympiade der Bergkäse mitgemacht. Die Ausschreibung für den diesjährigen Wettbewerb erfolgt in diesen Tagen. Am 8. August wird die Flamme der Olympiade der Bergkäse von Oberstorf (2007) in die Gastgeberregion Jura getragen und den zuständigen Regierungsmitgliedern der beiden Kantone, Michel Probst (JU) und Andreas Rickenbacher (BE) feierlich übergeben. Anlässlich des Marché Concours in Saignelégier wird auch Bundespräsident und Finanzminister Hans-Rudolf Merz anwesend sein.

Olympiade der Bergkäse zum zweiten Mal in der Schweiz

Die Olympiade der Bergkäse findet dieses Jahr schon zum sechsten Mal statt, zum zweiten Mal in der Schweiz. Dieses Jahr übernimmt Bundesrätin und Volkswirtschaftsministerin Doris Leuthard das Patronat. Sie wird am Freitagnachmittag, 23. Oktober 2009, in Saignelégier am grossen Käsefest erwartet.

Die zuständigen Regierungsmitglieder der Kantone Bern (Volkswirtschaftsdirektor Andreas Rickenbacher) und Jura (Minister de l'Economie publique Michel Probst) werden im Rahmen der Eröffnungsfeier die Bedeutung der Olympiade der Bergkäse aus kantonaler Sicht würdigen. Am Sonntag, 25.10.2009, werden sie voraussichtlich gemeinsam die Preisverleihung der besten Bergkäse vornehmen und auch der Schlusszeremonie beiwohnen.

Die Heimat des Tête de Moine, der Berner Jura und der Jura, ist ein attraktiver und aktiver Gastgeber für diese wichtige Veranstaltung der internationalen Käsebranche. Am 23. Oktober 2009 werden Bergkäse aus der ganzen Welt nach Geschmack und Aussehen bewertet und gekürt. In der ehrwürdigen Kirche des Klosters Bellelay, Geburtsstätte des Tête de Moine, werden internationale Juroren Käse in 16 verschiedenen Kategorien testen. Das Publikum darf exklusiv dabei sein und zuschauen, wie die Jurorengruppen die Käsetests vornehmen. Die Rangverkündigung mit der Medaillenübergabe findet am Sonntagmorgen, 25. Oktober 2009, statt.

Attraktiv für die Fachwelt und das Publikum

Für interessierte Fachleute animieren die Tagung und die Podiumsdiskussion, sich mit der Wertschöpfung zu befassen, die Bergebiete für die Landwirtschaft und die Gesellschaft sicherstellen. Ausgangslage ist die Erwartungshaltung der Konsumenten an ein Bergprodukt im Vergleich zu einem Industrieprodukt. Am 22. und 23. Oktober 2009 kommen bedeutende Personen aus Forschung, Politik, Tourismus, Landwirtschaft und Konsumentenschutz zu Wort.

Die ersten Absolventen der von FROMARTE lancierten Ausbildung „Sommelier Maître fromager“ werden am Galaabend (24.10.2009) ihr Diplom entgegennehmen können. Auch die Einweihung des Museums des Tête de Moine in Bellelay am 23. Oktober 2009 wird zu einem wichtigen Ereignis im Rahmen der Olympiade der Bergkäse werden.

Rund um die Kür der besten Bergkäse finden zahlreiche interessante Veranstaltungen für alle Besucher jeden Alters statt. Herzstück ist ein riesiger Käsemarkt mit einer grossen Auswahl an Bergkäsen aus Europa und der ganzen Welt, die an 60 Chalets zum Degustieren und Kaufen angeboten werden.

Daneben laden der animierte Markt, Theater- und Folkloredarbietungen, Musik und Tierschauen, darunter auch mit Freiberger Pferden Gross und Klein zu einem Besuch in Saignelégier und Bellelay ein.

Wie es zur Olympiade der Bergkäse kam

Die Bergbevölkerung empfindet die zunehmende Globalisierung als Bedrohung ihrer Existenz. Um die Wirtschaft in den Berggebieten über die Landesgrenzen hinweg zu fördern, gründeten Vertreter aus Frankreich, Italien und der Schweiz im Jahr 2002 die Initiative Caseus Montanus mit Sitz in Saint Christophe im Aostatal. Nur mit der gemeinsamen Anstrengung der Betroffenen können die unter erschwerten Bedingungen produzierten Lebensmittel ihrem Wert entsprechend vermarktet werden. Ihre grosse Anzahl widerspiegelt die Vielfalt der Berggebiete. Die Olympiade der Bergkäse leistet einen wesentlichen Beitrag, um ihre Bekanntheit zu fördern.